

OLYMPIA

VORSPESSEN

kalte Vorspeisen

- Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person ^{V LF} — 1.5
Blattsalat mit Rohkost & Kernen an Balsamico-Birnel-Vinaigrette ^{V LF GF} — 13.5
Wurzelspinat & gebratene Austernseitlinge, eingelegte weisse Mini-Spargeln
Holunder-Vinaigrette & Leinsamen-Cracker ^{V LF GF*} — 18
Gebackene Randen mit Straciata di burrata, Apfel-Raps-Vinaigrette ^{GF} — 18
Tatar de boeuf an Sauce Hollandaise, Bärlauchkapern & Schwarzwurzel-Chips ^{GF} — 22
warme Vorspeisen
Linsen-Süppchen aus roten Linsen & Rüebli, Gewürz-Ghee & Sesam-Crunch ^{V* LF* GF} — 16
Gnocchi «Cacio & Pepe» Pecorino von Biolokal & schwarzer Pfeffer — 19 (im Hauptgang — 29)

- ZIPA^{GF} IPA alkoholfrei 0.3Vol% Flasche 33cl — 6.5
Golden Ale alkoholfrei 0.5Vol% Flasche 33cl — 7
Felsenau Junker ^{offen 2/3/5dl} — 3.8 | 5 | 7
Felsenau Amber ^{offen 2/3/5dl} — 4.3 | 5.5 | 8
Zitronenbier ^{offen 2/3/5dl} — 3.8 | 5 | 7
Weizen Lohnbrauerei Flasche 50cl — 8.5
Pale Ale Lohnbrauerei Flasche 33cl — 8.5

- ohne Alkohol
Immun-Soda Wildkräuter-Sprizz — 10
Saffran-Honig-Sprizz — 10
Bio Ingwer-Zitrone-Sprizz — 10
Festivo Portofino Flasche 25cl — 6.5
mit Alkohol
Pastis du Baou Distillerie Garagai, Provence 4cl 45 Vol% — 9
Vermouth bianco, vyvar Bern 4cl 16 Vol% — 6.8
Vermouth rosso Matter Spirits, Kallnach 4cl 16 Vol% — 6.8
Martinazzi-Soda — 78
Americano Martinazzi, Vermouth rosso — 11
Sbagliato Martinazzi, Vermouth rosso, Prosecco — 13.2
Negroni Martinazzi, Vermouth rosso, Gin — 13.8
Sprizz
Olympia Sprizz Prosecco, Hibiskus, Soda — 12.5
Tinto de verano Rotwein & Zitronenlimonade — 10.5
Weiss gespritzt süss oder sauer — 8.5
Apero Sprizz Portofino, Prosecco, Orange — 12
Vermouth bianco Soda & grüne Olive — 12

bio. Spezialitätenrösterei derkaffee (koffeinfrei erhältlich)

- Kaffee / Espresso — 4
Espresso Macchiato — 4.5
Doppio — 5.8
Cortado — 4.8
Cappuccino — 5.5
Schale — 5.5
Flat White — 6.2
Frischer Ingweraufguss — 5.5
Punch mit Kurkuma & Ingwer — 5.5

- Matcha-Vanille-Latte ^{mit Agavendicksaft} — 6.5
Chai-Latte ^{leicht gesüsst mit Bio-Rohrzucker} — 6.5

alle mit Worber Pastmilch oder glutenfreier Hafermilch

GF = glutenfrei GF* = auf Wunsch glutenfrei
LF = laktosefrei LF* = auf Wunsch laktosefrei
V = Vegan V* = auf Wunsch vegan
Fisch: CH Fleisch: CH (Holzen Fleisch, La Boulotte, Jumi, Cochon Rose, Zanetti)
Bei Allergien und Unverträglichkeiten die Equipe fragen
Preise inkl. Mehrwertsteuer

KLEINE APÉRO-SNACKS

- Salami mit beurré salé und gepickelter Gurke ^{GF} — 14
Gemüse roh und gepickelt vom Buchholz ^{V LF GF} — 8
Croqueta mit Belper Knolle^{1pcs} auf Quitten-Konfi — 7
Zwiebel-Tempura mit Gochujang-Mayo & Zitrone ^{V LF} — 11
Sauerteig-Foccacia mit Kürbis-Hummus ^{V LF} — 10
Sauerteigbrot hausgebacken Pauschale pro Person ^{V LF} — 1.5

HAUTGANGE

- Pasta e fagioli Bio Tubetti mit Borlotti-Bohnen von Biolokal ^{GF* V*}
an Tomaten-Gemüse-Sauce & Sbrinz — 28
Crispy Bio Tofu von Legu Vegu ^{V GF LF}
mit Chouxraven vom Buchholz, Spinat Emulsion, Federkohl & Meerrettich — 28
Poulet-Schenkelsteak ^{GF}
an Sauce veloutée mit Canellini-Bohnen & Krautstiel-Gemüse — 38
Grilliertes Lachsfilet vom Rubigenhof ^{GF}
Sauce au vin blanc, Dörrbohnen & Apfel — 44
Grillierter Second Cut vom Rind ^{GF LF*}
an sauce au poivre vert & Pastinake aus dem Ofen — 38

- Pommes vom Frienisberg mit Aioli ^{V LF} — 9
Légumes du jour ^{V* LF* GF} — 7
Sauerteig-Knödel — 6
Getreiderisotto ^{V LF} — 7
Salat Schlüssel ^{V LF GF} (für 2 Personen) — 19

KAFFEE & TEE

- Länggass-Tee & Aux Mille Pins
Oolong Fancy Oolong — 5.5
Grün Sencha Sansan — 5.5
Grün Hojicha — 5.5
Schwarz Assam Halmari Blend — 5.5
Schwarz Chuan Hong Mao Feng — 6
Kräuter Verveine — 5.5
Kräuter Marocominze — 5.5
Kräuter «Nach der Mahlzeit» — 5.5
Früchte Birnentraum — 5.5

DESSERTS

- Crème Brûlée Tarte — 9
Mousse au chocolat Maracaibo mit
Kardamom-Glace, Mandel-Crumble & Caramel au café ^{GF} — 15
Mini Coupe mit Mascarpone-Crème, Baiser,
Zitrusfrucht-Salat & Sorbet von Cas del Mas aus Spanien ^{GF} — 15
Affogato Fior di Latte Glace mit Espresso oder decaf ^{GF} — 9
Sorbet ^{V LF GF} Birne-Cidre, Schokolade, Agrumen — 5
Glace ^{GF} Fior di Latte, Vanille, Café, Jogurt, Marroni, Kardamom — 5

MINI FRIANDISE

- Maracaibo 65% Tartufi mit Piemonteser Haselnüssen ^{GF} — 4
«Canneloni» mit Ricotta-Zitronen-Crème & Pistazien — 4

KÄSE

- Vier Sorten vom Affineur Bruni ^{GF*}
dazu Panforte & schwarze Eschalotte — 17

DIGESTIF

- Espresso Martini — 14
Marolo Grappa di Barbera Paolo Marolo, Piemont 2cl 40 Vol% — 7.2
Marolo Grappa di Barbera (Barrique) Paolo Marolo, Piemont 2cl 50 Vol% — 8.2
Armagnac Laballe Réserve, Famille Laudet, Landes 2cl 40 Vol% — 8.5
Quitten Stefan Herter, Winterthur 2cl 42 Vol% — 8.2
Williams Birne Stefan Herter, Winterthur 2cl 42 Vol% — 8.2

- Eistee & Limos ^{offen 25cl | 50cl}
Quitten-Sirup ^{still oder laut} von Biolokal — 4.5 | 7.5
Grüntee-Eistee — 4.5 | 7.5
Zitronen-Limonade — 4.5 | 7.5
Ingwer-Kurkuma-Limonade — 4.5 | 7.5
Apfelsaft oder Schorle Apfelgold — 5 | 8
Lola Cola / Null Flasche 33cl — 5.6

- Wasser & mehr ^{offen ohne Zucker 25cl | 50cl}
Ingwer-Zitrone-Wasser ^{still/laut} Zitronensaft | Ingwer — 4.5 | 7.5
Flasche 48cl — 5
Wasserpauschale pro Person still oder laut — 5

PETIT DÉJEUNER

- Brot, Gipfeli, Konfi, Butter & mehr
Sauerteigbrot ^{V LF} mit Butter & Konfi — 7.5
Croissant Butter oder Laugen — 2.5
Pain au chocolat — 4

- Eierspeisen
Kräuter Omelette ^{GF} aus Bio-Eiern — 14.5
Rührei ^{GF} aus Bio-Eiern mit Schnittlauch — 10.5

- Käse
Portion Schlossberger-Käse von Jumi — 6.5
Grilliertes Mini-Kimchi-Sandwich
im Kastenbrot mit Jumi Schlossberger Käse & Kimchi — 7 ^{1pcs}

- Müesli & Porridge
Granola mit Zimt, Nüssen & Kernen ^{GF}
griechischem Demeter Joghurt, Frucht der Saison & Honig — 9
Winte-Porridge aus glutenfreien Haferflocken ^{GF V* LF*}
eingelegten Zimt-Birnen & Kokos-Mandel-Quinoa-Crunch — 9